

Presentazione

L'evento "STILI DI VITA A TAVOLA E FUORI" è un progetto voluto e curato dall'Istituto Alberghiero di Stato "F. Martini" di Montecatini Terme e Azienda Sanitaria n.3 Pistoia.

La cronicità

Nei paesi economicamente più sviluppati la causa primaria di morte è oggi causata dalle malattie cardiovascolari e dalla patologia tumorale. Entrambe hanno eziologie multifattoriali e sicuramente sono influenzate da componenti ambientali da componenti connesse con gli stili di vita e con l'alimentazione. Non è pensabile che di fronte a condizioni che riguardano frazioni percentuali della popolazione del 5/10% si possa pensare di trattare tutto questo solo ed esclusivamente come se fosse una patologia perché, soprattutto i sistemi Sanitari Pubblici che si finanziano sulla base della contribuzione collettiva, non riuscirebbero a far fronte ad un così elevato numero di soggetti che richiedono prestazioni sanitarie. Ecco che anche fine anche della sostenibilità dei sistemi di welfare diventa necessario non solo un'acquisizione di responsabilità da parte dei Servizi Sanitari ma anche un aumento della consapevolezza di tutti i cittadini e della collettività generale. La qualità della vita, infatti, non è garantita solo dalle prestazioni sanitarie e dall'aver presidi terapeutici ma anche da comportamenti individuali ed è determinata da elementi di organizzazione sociale.

L'alimentazione è sicuramente un comportamento individuale che può avere riflessi sulla salute e chi diventa un "tecnico del cibo" come chi frequenta i corsi di chef dell'Istituto alberghiero non può essere un soggetto che non abbia competenze per riuscire a fornire a oltretutto la gradevolezza e la qualità del cibo anche un'opportunità di un'esperienza positiva per gli effetti sulla salute. Questo è l'obiettivo del rapporto tra Servizio Sanitario e Istituto alberghiero che ha anche la finalità di creare operatori che, pur non essendo operatori della sanità nel loro lavoro e con il loro lavoro, possano migliorare la qualità della vita di una parte di rilievo dei cittadini. Che queste competenze ci siano anche negli chef e non solo nelle tipiche figure sanitarie, dalle dietiste ai medici, è per noi un obiettivo importante. La scelta fatta dalla scuola per cercare di far sì che si riesca a produrre una ristorazione corretta anche solo il profilo sanitario ma di completa soddisfazione per i clienti è l'effetto che si vuole ottenere con il convegno di oggi e le iniziative che seguiranno. Partendo da questi obiettivi l'Istituto Alberghiero di Stato "F. Martini" di Montecatini Terme e l'Azienda sanitaria di Pistoia già lo scorso anno avevano realizzato un DVD dal titolo "La Dolce vita entra in cucina". Si trattava di ricette attuate e realizzate dallo chef Maurizio Torrighiani dell'"Alberghiero Martini" assieme ai diabetologi, dietisti dell'Azienda sanitaria di Pistoia e soprattutto assieme ai pazienti diabetici. Testimonial di questa iniziativa Regina Schrecker, stilista di moda di fama internazionale che ha sostenuto questo territorio e le locali Terme già in una serie di manifestazioni.

Forti di questa esperienza è continuato quest'anno il percorso dell'Istituto Alberghiero di Stato "F. Martini" che si concretizzerà anche con una convenzione con l'Azienda sanitaria perché le competenze tipiche della sanità possano essere regolarmente e fortemente utilizzate anche nella ristorazione di qualità in un'idea di rendere il contesto sociale conforme a quelli che sono i bisogni della popolazione non lasciando a chi possa avere problemi di salute "l'obbligo" della dieta ma facendogli trovare offerte che gli siano confacenti senza con questo dover cambiare abitudini o doversi sobbarcare di un percorso specificatamente terapeutico.

Questa iniziativa coinvolge anche gli altri Istituti Alberghieri della Toscana e vorrebbe stabilire una "rete" anche con le Associazioni di categoria (Fic; Apc; Amira) con i Medici di base, con gli specialisti delle Università e delle Asl senza trascurare cuochi e maître, le associazioni agriturismo e, iniziando dalla Federazione regionale delle Associazioni dei pazienti diabetici della Toscana anche le Associazioni tra i soggetti portatori di patologie e tra i cittadini stessi dovrebbe essere la base per una collettività più "sana".

Dr. Alessandro Scarafuggi
Direttore Generale Asl 3 Pistoia

Prof. Adelmo Pagni
Presidente Istituto Alberghiero di Stato "F. Martini" Montecatini

Segreteria Organizzativa

Istituto Professionale di Stato " F. Martini"
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Prof. Antonio Antonino: 0572 78176
coordinatorreservizicastello@alberghieromontecatini.it

Alberto Ruffini
Relazioni esterne - Marketing Communication Azienda sanitaria 3 Pistoia
335 7494527
a.ruffini@usl3.toscana.it

ISCRIZIONI

L'iscrizione è gratuita.
Importante far pervenire ENTRO E NON OLTRE IL 15 MARZO per e-mail l'adesione.
Prof. Antonio Antonino: informazioni 0572 78176
coordinatorreservizicastello@alberghieromontecatini.it

Con il Patrocinio di:



L'evento è rivolto soprattutto a:

- Diabetologi
- Medici di Medicina Generale
- Cardiologi
- Internisti
- Fisiatristi
- Nutrizionisti
- Igienisti
- Gastroenterologi
- Medici dello Sport
- Fisioterapisti
- Chef
- Associazioni Diabetici e Pazienti Diabetici

Con il contributo incondizionato di:

Culligan
technoacque

biebisnc.it



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO "F. MARTINI"
PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
www.alberghieromontecatini.it



Stili di Vita a Tavola e Fuori

17 MARZO 2010



ISTITUTO ALBERGHIERO "F. MARTINI"
VIA DI CASTELLO - LOC. QUERCETA

Relatori

Dr. Roberto Anichini: Diabetologo Ospedale di Pistoia

Dr.ssa Alessandra De Bellis: Diabetologa Ospedale di Pistoia

Dr. Maurizio Chiti: Direttore Unità Operativa Cardiologia Ospedale di Pistoia

Roberto Cocci: Presidente Regionale Federazione Regionale Associazioni Diabetici e Presidente Nazionale "Diabete Forum - giovani e adulti uniti per il diabete"

Prof. Dr. Giorgio Galanti: Ordinario di Medicina Interna

Direttore Scuola di Specializzazione Medicina dello Sport - Università degli Studi di Firenze

Dr. Antonio Galassi: Direttore Sanitario Terme di Montecatini

Dr. Francesco Galeone: Resp. Sezione Autonoma di Diabetologia Ospedale di Pescia (Asl 3 PT)

Prof. Dr. Gianfranco Gensini: Preside Facoltà di Medicina e Chirurgia Università degli Studi di Firenze

Thieury Gotais: Chef di livello Internazionale

Raffaella Malagoli: Dietista Diabetologa

Dr. Beppino Montalti: Medico di Medicina Generale; Segretario provinciale FIMMG PT

Dr. Nicola Mochi: Direttore U.O. Medicina dello Sport Asl 3 Pistoia

Prof. Adelmo Pagni: Preside Istituto Alberghiero "F. Martini" Montecatini Terme

Dr. Pietro Pasquetti: Direttore Agenzia di Riabilitazione C.T.O - A.U.O. Careggi - Firenze

Dr.ssa Paola Picciolli: Resp. Unità Funzionale Igiene degli Alimenti e Nutrizione Zona Pistoia

Dr. Alessandro Scarafuggi: Direttore Generale Asl 3 Pistoia

Prof. Dr. Calogero Surrenti: Direttore Dipartimento di Gastroenterologica - A.U.O. Careggi - Firenze

Dr.ssa Monica Tognarelli: Resp. Unità Funzionale Igiene degli Alimenti e Nutrizione Zona Val di Nievole

Maurizio Torrigiani: Chef Istituto Alberghiero "F. Martini" Montecatini Terme

Prof. Dr. William Vergoni: Direttore Unità Operativa Cardiologia Ospedale di Pescia (PT)

Dr. Renzo Liccioli: Dirigente Scolastico U.S.R. Toscana



Programma

ore 8.30

accoglienza e registrazione ospiti

ore 9.00

Saluto Autorità

ore 9.45 PRIMA SESSIONE

Coordinano:

Prof. Dr. Gian Franco Gensini

(Preside Facoltà di Medicina e Chirurgia Università degli Studi di Firenze)

Dr. Alessandro Scarafuggi (Direttore Generale Asl 3 Pistoia)

GLI STILI DI VITA I RIFLESSI SULLA SALUTE

Prof. Dr. Gian Franco Gensini

(Preside Facoltà di Medicina e Chirurgia Università degli Studi di Firenze)

A confronto Diabetologo, Medico di Medicina Generale, Cardiologo, Dietista, Medico dello Sport, Igienista

Dr. Francesco Galeone

(Responsabile Sezione Autonoma di Diabetologia Ospedale di Pescia Asl 3 Pistoia)

Dr. Roberto Anichini

Dr.ssa Alessandra De Bellis

(Diabetologi Ospedale di Pistoia)

Dr. Maurizio Chiti (Direttore Unità Operativa Cardiologia Ospedale di Pistoia)

Prof. Dr. William Vergoni (Direttore Unità Operativa di Cardiologia Ospedale di Pescia)

Dr. Beppino Montalti (Medico di Medicina Generale; Segretario provinciale FIMMG Pistoia)

Dr. Monica Tognarelli

Dr.ssa Paola Picciolli

(Medici Igienisti)

Dr. Nicola Mochi (Medico dello Sport)

Raffaella Malagoli (Dietista Asl Pistoia)

ore 11.30 - 11.45 Coffee Break

ore 11.45 - 12.45 SECONDA SESSIONE

“STILI DI VITA”

Coordina: **Dr. Egisto Bagnoni** (Presidente dell'Ordine dei Medici di Pistoia)

- Alimentazione: **Prof. Dr. Calogero Surrenti**
- Sport: **Prof. Dr. Giorgio Galanti**
- Riabilitazione Motoria: **Prof. Dr. Pietro Pasquetti**
- Termalismo: **Dr. Antonio Galassi** (Direttore sanitario Terme di Montecatini)

ore 12.45 - 13.30 TERZA SESSIONE

“LA CUCINA SALUTARE”

Coordina: **Prof. Adelmo Pagni** (Preside Istituto Alberghiero "F. Martini")

Interventi di:

Maurizio Torrigiani (Chef Istituto Alberghiero "F. Martini" Montecatini Terme)

Thieury Gotais (Chef di livello Internazionale)

che illustrano le tecniche e regole pratiche utili al raggiungimento degli scopi fissati dal progetto; chiudono con l'illustrazione del menu "calibrato" che sarà servito.

Dr. Renzo Liccioli (Ufficio Scolastico Regionale per la Toscana)

“Una formazione mirata agli stili di vita”

ore 13.30 PAUSA PRANZO

ore 15.00 SESSIONE POMERIDIANA

“LA VOCE ALL'UTENZA”

Coordina: **Roberto Cocci** (Presidente Regionale Federazioni Associazioni Diabetici e Presidente Nazionale Diabete Forum - giovani e adulti uniti per il diabete")

Sarà presente anche:

Regina Schrecker

(Stilista di Moda di fama Internazionale e Testimonial nel Dvd "La Dolce Vita entra in cucina: invito alla buona cucina per i pazienti diabetici", che sarà proiettato.

ore 16,00 DIBATTITO

Ore 17.00 CONCLUSIONI

Prof. Adelmo Pagni (Preside Istituto alberghiero "F: Martini")